















## LES DE BARRA

- 1. FILETS DE SEITÓ EN VINAGRE  2 Ud/2'35€
- 2. FILET D'ANXOVA "00"  1Ud/2'50€
- 3. SARDINA FUMADA AMB TOMÀQUET SEC I PIPARRA  1Ud/3'50€
- 4. FORMATGE MANXEC AMB OLI AROMÀTIC DE ROMANÍ  6'20€
- 5. ESCALIVADA DE VERDURES AMB AMANIMENT DE SALSÀ PONZU    7'00€ (VEGÀ)
- 6. ESQUEIXADA DE BACALLÀ  8'00€

## LES FREDES

- 7. PA DE COCA AMB TOMÀQUET DE PENJAR  3'50€
- 8. AJOBLANCO AMB POMA ÀCIDA  6'00€ (VEGÀ)
- 9. AMANIDA RUSSA SEASON   8'00€
- 10. CECINA FUMADA DE LLEÓ 9'00€
- 11. MOIXAMA EXTRA AMB AMETLLES   12'00€
- 12. CARPACCIO DE PETXINA DE PELEGRÍ AMB PINYONS    14'00€
- 13. STEAK TÀRTAR SEASON     15'00€
- 14. PERNIL DE GLA 100% TALLAR AMB GANIVET 16'00€







## LES AMANIDES

- 15. DE POLLASTRE CRUIXENT AMB CREMÓS DE FORMATGE I NABIUS    9'50€
- 16. DE FESOLS TENDRES FINS I FONOLL A LA L LIMONA AMB EMULSIÓ DE CÚRCUMA  9'50€ (VEGÀ)
- 17. DE TOMÀQUETS I SEITONS AMB VINAGRETA DE PA TORRAT    9'50€













## LES FREGIDES

- 18. CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT   2'20€/UD
- 19. PATATES BRAVES SEASON O PATATES FREGIDES 7'00€ (VEGÀ)
- 20. FORMATGE BRIE AMB MEL D'ACÀCIA I TÒFONA   9'00€
- 21. DAUS DE BACALLÀ EN TEMPURA I EMULSIÓ D'ALL NEGRE    9'00€
- 22. CRISPY NO-CHICKEN HEURA AMB VEGANESA TERIYAKI   9'00€ (VEGÀ)











## LA PLANXA

- 23. TACOS SEASON DE PULLED PORK, GUACAMOLE I FORMATGE FRESC   4'00€/UD
- 24. ALBERGÍNIA 2T AMB CREMA DE BLAT DE MORO I SALSÀ SUAU DE WASSABI 10'00€ (VEGÀ)
- 25. PETXINES VARIADES EN CEBICHE O AL NATURAL  14'00€
- 26. CALAMARS AMB MOJO VERD CANARI   15'00€
- 27. PETIT FILET (120 G) DE VEDELLA AMB FOIE I CEBÀ CÀRAMEL·LITZADA  18'00€

## Els focs

- 28. OUS TRENCATS SOBRE XIPS I BOLETS AMB GAMBA O PERNIL IBÈRIC   10'00€
- 29. TRUITA DE XIPS LAY'S A LA CARBONARA   11'00€
- 30. CANELÓ DE PULARDA TRUFADA AMB UNA BEIXAMEL SUAU DE FORMATGE     12'00€
- 31. SALTAT DE BOTIFARRA DE PEROL I FESOLS DE SANTA PAU 14'00€
- 32. GAMBES AMB ALLADA I UN TOC DE KIMTXI  14'00€
- 33. ARRÒS MELÓS DE REMOLATXA 16'00€ (VEGÀ)
- 34. PAELLA DE SÍPIA I GAMBA VERMELLA    21'00€ PREU PER PERSONA

## LA BRASA

- 35. PORRO AMB MISO D'AVELLANES I OLIVADA  11'00€ (VEGÀ)
- 36. HAMBURGUESA DE VEDELLA 100 % AMB PA DE BRIOIX, FORMATGE CHEDDAR I SALSÀ DE PORTO     11'00€
- 37. BROQUETA DE POLLASTRE I LLAGOSTINS AMB CURRI VERMELL THAI  14'00€
- 38. POLP AMB TIRABECS I ROMESCO DE FESTUC    16'00€
- 39. TURBOT A LA DONOSTI  18'00€

## Carns superiors a la brasa

- 40. LLOM BAIX DE VEDELLA BLACK ANGUS NEBRASKA (EAU)300GR 36'00€
- 41. FILET DE WAGYU A5+ DES DE KAGOSHIMA (JAPÓ) FILETEJAT 100GR 39'00€





AQUEST RESTAURANT TÉ MENÚ D'AL·LÈRGEN



# LES DOLCES

1. TÒFONES AMB ALMÍVAR DE LLET  6'00€

2. CREMA CREMADA AMB CARQUINYOLIS     6'00€

3. TORRADETA DE SANTA TERESA AMB CREMA DE BAILEYS I CRUMBLE     7'00€

4. PANNACOTTA DE LLIMONA DOLÇA-LLIMONA 6'00€ (VEGÀ)

5. PASTÍS DE FORMATGE I FRUITES VERMELLES     7'00€

6. GELAT DE FESTUC     6'00€

7. GELAT DE MOJITO 6'00 €

## AQUEST RESTAURANT TÉ MENÚ D'AL·LÈRGEN



MOSTAZA



MOLUSCOS



HUEVOS



CACAHUETES



LECHE



SÉSAMO



SULFITOS



SOJA



ALTRAMUCES



GLUTEN



CRUSTACEOS



PESCADO



FRUTOS SECOS



APIO